

# Winterliche Mini-Gugelhupf und Muffins mit Beeren und Eierlikör

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

170 g Mehl  
10 g Hefe  
60 ml lauwarme Milch  
30 g Zucker  
2 Eier  
80 g Butter  
1 Prise Salz  
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g frische Beeren, bevorzugt Blaubeeren



## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren.
2. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken, an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen (zB. auf der Heizung, im Backofen auf 40 ° vorgeheizten, wieder ausgeschalteten Backofen, oder in einem warmen Raum). Der Teig sollte danach etwa die doppelte Größe wie zu Beginn haben.
3. Die restliche lauwarme Milch, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den übrigen Zucker, die Eier, die Butter in Flöckchen, die frischen Beeren und etwas Salz zum Vorteig geben. Alles mit einem Knethaken verkneten. Den Teig weitere 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt bis zur doppelten Größe gehen lassen.
4. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Minigugelhupf Formen oder eine große Gugelhupf Form einfetten, sowie die Muffinförmchen. Teig in die Förmchen füllen und vorher mit etwas Butter einfetten und diese dann nochmals mit dem Teig ca 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca 10-15 Minuten backen.
6. Muffins und Gugelhupfe anschließend mit etwas Puderzucker berieseln.

## Leser-Tipp

Wenn Sie Erdbeeren nehmen, dann müssen sie diese etwas klein schneiden, da diese sonst zu groß sind für die Förmchen.

[Link zum Rezept: Winterliche Mini-Gugelhupf und Muffins mit Beeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)